

Guanaja 70 % Eis-Füllung

@2020 Valrhona - Philippe Barret - Ecole Gourmet Valrhona - Nachdruck verboten, alle Rechte vorbehalten. Abbildungen unverbindlich.



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Rezept für 8 Stück

Verwendete Form: Silikonform
mit 8 Halbkugeln - Pavoni

GUANAJA 70 %- EIS-FÜLLUNG

Ein Original-Rezept der *Féde Gourmet Valrhona*

GUANAJA 70 %-BISKUIT OHNE MEHL

45 g Butter
200 g Eiweiß
65 g Zucker
50 g Eigelb
195 g Schokolade
GUANAJA 70 %

EISSCHAUM GUANAJA 70 %

335 g Sahne
100 g Eiweiß
165 g Zucker
250 g Schokolade
GUANAJA 70 %

BUCHWEIZEN-STREUSEL

100 g Butter
100 g Buchweizenmehl
100 g Brauner Zucker
100 g Gemahlene Mandeln
4 g Salz

GLASUR GUANAJA 70 %

125 g Wasser
150 g Zucker
150 g Glukosesirup
100 g Gesüßte Kondensmilch
10 g Pulvergelatine
60 g Wasser
125 g Schokolade
GUANAJA 70 %

ZUBEREITEN

Die Halbkugeln aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen, um sie sauber zu glasieren. Anschließend die Buchweizen-Streusel vorsichtig rundherum auftragen. Eisküht servieren.

BISCUIT GUANAJA 70 %

GUANAJA 70 %-Schokolade und Butter bei etwa 50 °C schmelzen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker sofort hinzufügen, sodass eine glatte Masse entsteht. Ein wenig Eischnee unter die Schokoladen-Butter-Mischung heben, anschließend Eigelb hinzufügen und mit dem Schneebesen glattrühren. Abschließend den Rest des Eischnees hinzugeben. 500 g dieser Zubereitung auf einem 30 x 40 cm großen Blech ausrollen und bei 180 °C etwa 12-15 Minuten backen. Nach dem Backen und Abkühlen mithilfe einer runden Ausstechform von der Größe der Silikonform Scheiben ausstechen und beiseitestellen.

EISSCHAUM GUANAJA 70 %

Im Wasserbad die Eiweiß-Streuzucker-Mischung unter Rühren mit dem Schneebesen bis 55-60 °C erhitzen. Anschließend in der Küchenmaschine aufschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Die **GUANAJA 70 %**-Schokolade bei 55 °C schmelzen und die Sahne schaumig aufschlagen. Die Schokolade mit der minimal notwendigen Menge an schaumiger Sahne emulgieren, bis eine elastische und glänzende Textur entsteht. Die Baisermasse direkt aus dem Rührgerät hinzufügen, vorsichtig unterheben und abschließend die restliche schaumig geschlagene Sahne zur Mischung hinzugeben. Sofort in die Halbkugel-Formen gießen, eine Scheibe mehlfreien Schokoladenbiskuit obenauf platzieren und in den Gefrierschrank stellen.

BUCHWEIZEN-STREUSEL

Den braunen Zucker, die gemahlene Mandeln, das Mehl und das Feinsalz miteinander mischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Die Butter hinzufügen und mit dem Flachrührer zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf einer Silikonmatte kleine gleichmäßige Kugeln formen und bei 150-160 °C etwa 14-16 Minuten backen. Nach dem Abkühlen verwenden.

GLASUR GUANAJA 70 %

Bei mittlerer Hitze aus dem Zucker, dem Wasser und der Glukose einen Sirup anmischen. Die gezuckerte Kondensmilch und die zuvor eingeweichte Gelatine hinzufügen. Eine Emulsion herstellen. Dazu die Mischung in drei Portionen auf die zuvor geschmolzene **GUANAJA 70 %**-Schokolade gießen. Verrühren und die Emulsion fertigstellen. Darauf achten, dass keine Luft untergemischt wird. Mindestens 3 Stunden kalt stellen und bei 35 °C weiterverarbeiten.